

E il reality finisce in cucina

Su Gambero Rosso Channel Debutta il 7 gennaio il primo talent show tra i fornelli per scoprire il nuovo Vissani. Sedici concorrenti si sfidano davanti allo chef Corelli: a chi vince un mese in tivù da conduttore "gastronomico"

GIGI PADOVANI
INVIATO A ROMA

«Ragazzi, avete visto il piatto e tutti i procedimenti, ora sta a voi ripeterlo per filo e per segno, cercando di ricrearlo esattamente come lo ha pensato e realizzato il vostro insegnante». La conduttrice Francesca Barberini, nell'«acquario» della Città del gusto di Roma, ha appena lanciato la sfida ai sedici concorrenti. Amedeo, imprenditore padovano quarantenne e gran conoscitore di ristoranti, guarda i fornelli un po' perplesso alla ricerca degli ingredienti giusti. La biologa romana Irene, in dolce attesa, pare un po' più a suo agio, mentre l'australiana Toni Brancatisano aspetta con impazienza la puntata sui dolci, per rifarsi. Siamo negli studi di Gambero Rosso Channel, la storica emittente satellitare di cucina, che - dopo essere passata dalla piattaforma Rai a Sky - vuole rilanciare gli ascolti verso un pubblico meno «professionale».

È nata così l'idea di un «talent show» di cucina, una sorta di *X Factor* dei fornelli, che in undici puntate andrà in onda tutti i giovedì alle 21 dal 7 gennaio, oltre a una striscia quotidiana. A fare le funzioni di angelo custode dei concorrenti, come Morgan, sarà lo chef Igles Corelli, volto televisivo della gastronomia italiana e fondatore del famoso Trigabolo di Argenta - che ha fatto la storia dell'alta ristorazione italiana negli Anni Ottanta - e ora titolare della Locanda delle tamerice di Ostellato (Ferrara). Il programma si chiama *La scuola - Cucina di classe* e si basa sull'esecuzione di piatti imposti dal «tutor» oppure sull'interpretazione creativa di una ricetta proposta dagli chef ospiti che si alterneranno nella trasmissione, da Moreno Cedroni a Ilario Vinciguerra, da Bruno Barbieri a Angelo Troiani. Alla fine, punteggio ed esclusioni.

Un reality, dunque, con tanto di «nominazione» e squadre? Un format importato? «No, piuttosto un programma che vuole insegnare divertendo: lo definirei un game show», ribatte il regista Stefano Monticelli, autore della serie con Bianca Perugia e Mario Todesco. Aggiunge il nuovo direttore della tv **Carlo Ottaviano**, giornalista che arriva dalla carta stampata e che tra le telecamere pare divertirsi molto: «Gambero Rosso Channel vuole diventare una tv anche di intrattenimento e non solo di ricette, coniugando cultura gastronomica e cucina».

La prima novità del 2010 sarà il talent show della classe, che si sta registrando in questi giorni a Roma: i 16 concorrenti sono stati scelti in un casting di 150 persone, tutti non professionisti con l'hobby della cucina. Molti di loro hanno un sogno nel cassetto, trasformarsi in chef. E alla fine il vincitore, dopo le eliminazioni in base ai punteggi assegnati da una giuria di chef professionali, diventerà conduttore per un mese di Gambero Rosso Channel. Per cacciare i meno bravi basterà una pasta non al dente o un uovo al tegamino dal tuorlo troppo secco. E chissà che tra Zena, Leonardo, Nicolò e Benedetta non si nasconda il nuovo Vissani italiano.



Spiattellare con gusto
I sedici concorrenti di *La scuola - Cucina di classe*: a destra la conduttrice Francesca Barberini. Sopra, lo chef Igles Corelli

“Come Nonna Papera con le mani in pasta”

Intervista

ALESSANDRA COMAZZI
MILANO

Benedetta Parodi

“Tutti gli avanzati finiscono nella redazione di *Studio Aperto*, il tg di Italia 1. Benedetta Parodi arriva con guanti cariche di dolci e teglie di carni e di pasta, e i colleghi masticano grati. «Meno male che ho trovato questa soluzione, altrimenti saremmo tutti duecento chili».

Dove per tutti si intendono lei stessa, il marito Fabio Caressa e i tre figliolotti, Matilde 7 anni, Eleonora, 5, e Diego, cinque mesi. Benedetta Parodi, dopo aver condotto per anni il telegiornale, ha coronato un sogno: una rubrica di cucina alla fine delle notizie. Ha cominciato *Cotto e mangiato* nell'ottobre 2008, direttore Giorgio Mulè e il successo è andato crescendo. Coronato da un libro di ricette, titolo omonimo, che è in testa alle classifiche dei più venduti, primo nella categoria «Varie».

Lei ride volentieri e ha l'aria felice: lo è veramente?
«Io sono Nonna Papera, sempre con le mani in pasta. Cucinare mi piace proprio e certo, sono fortunata. Ho sempre pensato che trasformare un hobby in un lavoro vero fosse la cosa più bella che potesse capitare. Infatti invidio molto Fabio, che è pazzo di sport e che ci lavora. Poi è capitato a me. Avevo ragione, è proprio bello».

La sua rubrica dura un minuto e mezzo e le sue ricette sono molto semplici: è questo il segreto del successo?
«Credo che il segreto sia che io non sono una chef, ma una giornalista che arriva a casa e ha i figli da sfamare. La cucina del programma è quella di casa mia. Due volte la settimana diventa un set, spesso le mie figlie sono accucciato lì sotto».

Stanno buone?
«Ma sì, tanto dura poco. Faccio tutto io, con i miei



Benedetta Parodi con la sua rubrica di cucina *Cotto e mangiato* va in onda alla fine del tg di Italia 1

Speciale Raspelli

Melaverde chiude l'anno in bellezza con una puntata speciale in onda stasera alle 21,10. Il programma di Retequattro dedicato ad agricoltura, ambiente e tradizioni enogastronomiche, condotto da Edoardo Raspelli e Elisa Bagordo, viaggia su una media di oltre 2 milioni di spettatori con uno share che sfiora il 15%. In questo appuntamento, Raspelli è a Scanno (L'Aquila), Terra degli Armentari, cioè dei proprietari di bestiame.

La sua rubrica dura un minuto e mezzo e le sue ricette sono molto semplici: è questo il segreto del successo?
«Credo che il segreto sia che io non sono una chef, ma una giornalista che arriva a casa e ha i figli da sfamare. La cucina del programma è quella di casa mia. Due volte la settimana diventa un set, spesso le mie figlie sono accucciato lì sotto».

Stanno buone?
«Ma sì, tanto dura poco. Faccio tutto io, con i miei

tempi: l'allestimento della cucina, e poi il montaggio, in redazione. È faticoso, però mi dà un'indipendenza che il tg non mi dava. Andiamo in onda tutti i giorni, dal lunedì al venerdì. Il sabato ci sono 15 minuti e arriva un ospite. È venuto Checco Zalone e ha fatto pasticci, è venuta la Panucci, ottima cuoca, è venuta mia sorella Cristina».

Rivalità con lei?
«No, quando lavoriamo insieme ci divertiamo molto. E abbiamo sempre goduto dei reciproci successi».

Rivalità con suo marito?
«No, lui anzi mi dà dei consigli, come il piccolo gesto che faccio alla fine dicendo «Cotto, mangiato»: bene, me l'ha inventato lui. Che la tivù la conosce molto meglio di me. E adesso sta già studiando che cosa fare al posto di Ilaria D'Amico».

Rivalità con la Prova del cuoco di Raiuno?

«No, c'è solo un minuto e mezzo di sovrapposizione. Siamo il Gigante e la Formica, due trasmissioni diverse che convivono».

Intanto nella «top ten» col libro c'è lei: si sente invidiata?
«Ma no, io sono tranquilla, sto nella nicchia. La mia forza è che il programma dura solamente un minuto e mezzo. Se riuscissi a stufare il pubblico in un minuto e mezzo, sarei un fenomeno».

Le nicchie sono terribili: di che segno è?
«Del Leone».

Sul canale del Gambero Rosso sta per arrivare un reality dedicato ai cuochi: la ispira?
«Credo che andrà benissimo. Tutti hanno riscoperto la cucina, sarà la crisi, sarà che si va meno al ristorante. Cucinare mette allegria. E poi c'è un'altra cosa che mette allegria».

Qual è?
«Mangiare».

RADIO & RADIO

BRUNO GAMBAROTTA

Mozart al mercato

C'era da scommetterlo che Arturo Stalteri per i suoi *Files urbani* in diretta su Radio 3 Rai il sabato e la domenica dalle 9.45 alle 10.45, per Natale e Capodanno avrebbe scelto di portarci a Gerusalemme e a Vienna. Con la sorpresa di abbinare Tel Aviv a Gerusalemme, due città vicine che negli stili di vita non potrebbero essere più diverse. Fra tutte le forme di espressione artistica la musica è quella maggiormente immersa nel frullatore istantaneo della globalità, per cui parrebbe un controsenso volerne ancorare l'ascolto a una città. Un nuovo stile non fa in tempo a emergere che già sta facendo il giro del mondo in un meticcio senza fine.

Stalteri, armato di passione e di una competenza senza confini, ci riesce, suggerendo locali, eventi, quartieri del divertimento. Ha messo Tel Aviv sotto il segno di Ofra Haza, scomparsa dieci anni or sono e ancora presente con la musica del quartiere di Hatikva. Stalteri, facendoci ascoltare la stupenda e austera voce di Victoria Hannah, la segnala come degna erede di Ofra. Quanto a Vienna, il suo tasso di stucchevole caramello, già alto tutto l'anno, sotto Capodanno tocca vertici intollerabili. Ecco Tori Amos che canta *A Silent Night with You*, versione aggiornata di *Stille Nacht*, ecco Gandalf con il suo *Gates to Secret Realities*. Stalteri compie ogni sforzo per contrastare gli stereotipi, chiede aiuto allo Scherzo op. 593 di Franz Schubert, arriva fino a spiegare il metodo dodecafonico con le parole di chö nberg. Poi però, per completezza, deve citare i mercatini di Natale e allora persino Mozart si apprezza di più stando lontano da Vienna.